



CÔTÉ BISTRO

RESTAURANT

DEUX FOIS PLUS DE GOUT 2019

ŒUF COCOTTE

céleri rave, jambon de bœuf Wagyu



ESTURGEON FUMÉ

oca du Pérou, avocat



CARPE DE LOIRE « À LA CHAMBORD »

truffe, écrevisses, sauce au vin de Cheverny



SILURE DE LOIRE GRILLÉ

héliantis, noisette



CREME BRULÉE AU PRALINÉ



ANANAS RÔTI AU MIEL

sorbet à la sauge

**Touraine Sauvignon « Lisy », par la Maison d'à Côté
Valençay « Le Claux Delorme », Bertrand Minchin**

40€ Tout compris par personne *du 15 janvier au 31 mars 2019*

25 rue de Chambord, 41350 Montlivault

0254335306

Contact@lamaisondacote.fr

Ils ont participé au menu avec Christophe Hay
Nicolas Aubry, Vincent léger, Kilian Jean, Gwenaëlle Rayneau



**MICHELIN™
Bib Gourmand**